Warszawa, 29 Lipca 1891 r. № 27 Dnia 10 Sierpnia 1891 r.

KORRESPONDENT

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE BEZPŁATNE PRZY „GAZECIE WARSZAWSKIÉJ.“

Przemysł owocowy, handel i kultura owoców.

(Dokończenie).

W krajach Europy Zachodniéj, w początkach rozwoju kultury drzew owocowych, wiele walczyć musiano z przeszkodami, które tkwiły w surowéj i chciwéj cudzéj własności naturze drobnego i bezrolnego ziemianina. Z łakomstwem niedoszłéj do dojrzałości latorośli ludzkiéj wszędzie się liczyć należy, a tém ono jest potężniejsze, im mniéj owoców w którym kraju się znajduje. „U nas niepodobna dopilnować owoców, na drzewie dojrzewających,”—mówią nasi ziemianie, uważając to za główną przeszkodę w zakładaniu ogrodów. Na to jest odpowiedź: „Miejmy owoców dużo, bardzo dużo, a naówczas pożądliwość zniknie.” W Europie Zachodniéj szossy, drogi i linie kolei żelaznych są obsadzone drzewami owocowemi; każdy wędrowiec może jeść owoce, byle do kieszeni nie brał i nie łamał gałęzi. Zaspokojona w ten sposób pożądliwość ludzka wyrodziła pewną opiekę ogółu nad drzewami owocowemi, bez dozoru rosnącemi, i jest w tych krajach niemal grzechem złamać gałąź lub w inny sposób uszkodzić drzewo. Do takiego zainteresowania się drzewami owocowemi i naszego przyzwyczailibyśmy kmiecia, gdybyśmy w ślad za naszymi sąsiadami poszli, gdyby zarządy kolei żelaznych, dróg i szoss, zamiast bezpożytecznych chaszczy, drzewa owocowe sadzić kazali. Mając pełno drzew i dając możność biedakowi bezpłatnego raczenia się owocami, z jednéj strony rozwinęlibyśmy pojęcie o wielkiéj użyteczności owoców, co obudziłoby z letargu naszego ziemianina, a z drugiéj strony, zyskalibyśmy jego opiekę nad drzewami, z których po części i onby korzystał. W ten sposób postępując, wytrwale do celu dążąc i nie zrażając się początkowém niepowodzeniem, rozwinęlibyśmy tak samo, jak nasi sąsiedzi, kulturę owoców, a tém samém zyskalibyśmy kilka nowych gałęzi przemysłu, których dziś nie mamy i za co milionami opłacać się musimy.

Równie wielki wpływ na rozwój ogrodnictwa owocowego wywierają fabryki przetworów owocowych. Istnienie takich fabryk zapewnia zbyt owoców; w okolicach, gdzie takie zakłady istnieją, zapotrzebowanie surowego materyału jest naturalnym bodźcem dla producenta i przyczyną do szybkiego rozwoju kultury owoców. Jako przykład, stawiam tu fabrykę w okolicy Würzburga p. Wucherer'a.

Przed założeniem téj fabryki, w okolicy Würzburga nikt nie myślał o zakładaniu nowych ogrodów owocowych, bo produkcya owoców była tam wystarczającą na potrzeby miejscowe. Gdy fabryka funkcyonować zaczęła, zabrakło owoców, i producenci, mając korzystny zbyt produktów, rozpoczęli powiększać swoje plantacye. Tym sposobem powstały tam wspaniałe ogrody. Miejscowe władze, idąc za przykładem producentów, nakazały plantowanie drzew owocowych, po szossach, drogach i kolejach. Würzburg stał się istnym ogrodem, a fabryka, przerabiając 1,000,000 kilogramów rozmaitych owoców na wino i konserwy, podniosła dobrobyt mieszkańców do rozmiarów przedtém niebywałych.

U nas, o ile nam wiadomo, istnieje jedna tylko fabryka win owocowych i miodów pana Morozowicza w Warszawie, bo innych trudniących się tą gałęzią przemysłu, do fabrykantów zaliczyć jeszcze nie możemy. Fabryki konserwów takiéj, którąby fabryką nazwać można, nie mamy. A jednak egzystencya takiéj fabryki byłaby zapewnioną. Bo gdy spojrzymy na konsumcyę u nas konserwów i soków, na sprowadzane tego rodzaju przetwory owocowe z za granicy, wreszcie na konsumcyę wina, śmiało rzec można, że zapotrzebowania nie brak, byle był towar, byle jego ceny były umiarkowane, to jest takie, ażeby potrzebę przygotowania konserwów w domach prywatnych swoją taniością zastąpiły. Jeżeli zważymy, że konserwy, soki owocowe i wina, sposobem domowym przygotowywane, jakością nigdy nie dorównają konserwom i winom, sposobem fabrycznym przygotowywanym, jeśli zważymy, że w fabryce nabywane tego rodzaju fabrykaty zawsze będą tańsze od przygotowywanych w domu, to chyba zupełna nieświadomość korzyści, jaką ta gałąź przemysłu przynieść może, lub brak potrzebnych wiadomości fachowego wykształcenia — jest główną przeszkodą do rozwoju tego przemysłu.

Rzućmy teraz wzrokiem po kraju. Dostrzegamy z pewném zajęciem i zadowoleniem powstanie nowych ogrodów. Gdzie? Po plebaniach, a tu i owdzie po dworach szlacheckich. Ale cóż z tego, kiedy nie mamy ani jednéj szkoły, w którejby praktycznéj uczono ojnologii (nauki o winach). Wykład téj nauki, przyzna każdy, wzbudziłby zainteresowanie się wielu tą gałązią przemysłu, zwłaszcza, że nauka ta jest bardzo przyjemną.

Z pomocą takich specyalnych zakładów naukowych w prowincyach Nadreńskich, podniesiono do niebywałych przedtém rozmiarów kulturę owoców i rozwinięto na olbrzymią skalę przemysł owocowy.

Przejdźmy się teraz po gub. Lubelskiéj, Kieleckiéj i Podolskiéj. Okolice tu nadają się wyśmiecicie do kultury wszelkich drzew owocowych. Przedewszystkiém gub. Podolska mogłaby być tém samém dla nas, czém prowincye Nadreńskie są dla Niemiec, bo jéj klimat i ziemia są wyśmienite. Nie powiem, aby brakowało tam owoców; ale okolica ta nie jest tém, czemby być mogła, gdyby znano fabrykacyę win i umiano zużytkować owoce.

Pocieszającym jest objawem dążenie do hodowli lepszych gatunków. W ubiegłém dziesięcioleciu wiele uczyniono pod tym względem. Mało jednak dostrzegać się dają gatunki jabłek przydatnych do fabrykacyi win, jak renety, zimowe złote parmeny i czerwone aromatyczne jesienne steciny. Z gruszek znajdujemy mnóztwo gatunków, ale istotnie szlachetnych jest niewiele. Z przydatnych na wino, znajdujemy tu i owdzie po ogrodach większych, szampańskie gatunki chlebowych i tak zwaną „Kozią głowę.” *Duchessy* francuzkie są rzadkością. U wieśniaków najwięcéj widzimy grusz pospolitych, z których jakkolwiek wino jest niezłe, pożytku wielkiego nie ma; jedynie na ulężenie są przydatne. Najwięcéj ogrody polskie obfitują w jedwabnice, nietrwałe i nienadające się ani na wino, ani na konserwy. Winiówki, panny, duże i drobne—czerwone i aromatyczne, bery zimowe, gruboskórne, drobne i brunatne, baby i jabłka rajskie, dają doskonałe wina. Winiówki przedewszystkiém dają wina lekko musujące. To samo powiedzieć możemy o jabłkach renetach.

Kultura śliwek cieszy się u nas dość znaczną popularnością. Galicya i okolice Krakowa przedewszystkiém wyprzedziły pod tym względem wszystkie inne prowincye. Widzimy tam bardzo wspaniałe okazy węgierek: smyrneńskie i bośniackie, z których śliwowicę pędzić można. W. Ks. Poznańskie obfituje w wiśnie i czereśnie najrozmaitszych gatunków. Gub. Podolska posiada całe lasy wiśni i czereśni słodkich: łótówek i drobnych, białych, żółtych i czarnych. Te ostatnie najbardziéj są przydatne na soki i wina czerwone. Nie brak także czereśni i wiśni w gub. Lubelskiéj, Kieleckiéj i na pograniczu pruskiém.

Praktyczne obznajmianie uczniów z zużytkowaniem owoców najszybcéj prowadzi do celu. Prócz teoryi, takie wykłady w każdéj szkole ogrodniczéj zaprowadzone być winny. Boć teorya daje nam tylko wyobrażenie danego przedmiotu, ale nas nie wprawia i nie obznajmia ze zjawiskami, które, jak np. przy fabrykacyi win, tylko wzrokiem i powonieniem zrozumieć możemy. Braku praktycznego doświadczenia nie zastąpi żadna teorya. Zrozumieli to nasi sąsiedzi na Zachodzie, i dla tego też wszystkie ich szkoły całą swoją uwagę zwracają na praktyczne doświadczenia i na przyzwyczajanie ucznia do czynnéj pracy, nauki, która jest zarazem wizerunkiem téj pracy, mogącéj być przez nich wykonywaną w przyszłości, gdy powrócą do domu i zechcą zająć się korzystnym przemysłem owocowym.

Tylko taka praktyczna nauka, takie namacalne dowody korzyści, jakie mieć można z owoców, wpłynąć mogą na podniesienie ogrodnictwa owocowego. Fabryki konserwów, win i t. p. tylko wówczas będą powstawały, jeśli interesowani obznajmią się z ich fabrykacyą, a konsumcya fabrykatów tylko wówczas będzie zapewnioną, jeśli te po umiarkowanéj cenie będą oddawane, a przytém dobroć ich żadnéj krytyce nie będzie ulegała.

Jakkolwiek tym opisem dokładnego wizerunku położenia kultury owoców w kraju nie dajemy, każdy, nawet nie facho wy, przyznać musi, że położenie to nie jest zadowalające, że konsumcya jest większą od produkcyi, a tém samém i pole do działalności jest bardzo obszerne i korzystne, zwłaszcza jeśli umiejętnie nasze owoce zużytkować potrafimy.

Konrad Niklewicz.

O urodzajach i śnieci.

Z okolic Józefowa Ordynackiego, dnia 13-go lipca 1891 r.

(Dalszy ciąg—patrz № 26).

Okolica nasza z całego Lubelskiego jest pod względem śnieci najnieszczęśliwszą; większe majątki i włościanie mają śnieć w gruncie dziedziczną. Gospodarując od r. 1857 w różnych stronach gub. Lubelskiéj, nigdzie nie zdarzyło mi się widzieć tyle śnieci w zbożu, co w naszéj okolicy. Nie tylko znajduje się ona w pszenicy, jęczmieniu, prosie, ale nawet w owsie. Przyznam się nawet, że żyjąc tak długo, znałem tylko w jęczmieniu śnieć lotną, lecz śnieci w ziarnie nie widziałem i dopiero ją tutaj pierwszy raz poznałem. W jęczmieniu, sprowadzonym z glin płowych, gdzie w nim śnieci nigdy nie widziano, zaraz w pierwszym roku znalazło się 10% kłosów zarażonych; u włościan zaś często czwartą, albo piątą część zobaczyć można. Śnieć więc dla rolników jest wielką klęską, którą trudno jest wytępić, bo do zupełnego jéj usunięcia dotychczas nie wynaleziono środków. Wprawdzie nauka podaje nam pewne środki do niszczenia zarodków śnieci na ziarnach pszenicy, jęczmienia, prosa i t. p. przez moczenie w roztworze siarczanu miedzi; u nas także niszczymy ją ogniem i innemi środkami, przepuszczając pszenicę, proso, przez palący się płomień słomy, ale na zniszczenie jéj w gruncie, jeżeli się tak rozgospodaruje, jak u nas,—na to nie mamy środków.

W № 11 *Korrespondenta Rolniczego* z r. b., w artykule „Środki przeciw śnieci,” radzi p. A. R. wyrywać kłosy ze śniecią lotną, aby pyłki zarodków nie rozsiewały się po polach i nie osiadały na kłosach i słomie, które dostawszy się do stodół, potém z nawozem są wywożone w pole. Taka rada byłaby skuteczna, gdyby nie tylko dwory, ale i włościanie pod karą pieniężną z obowiązku to robili, nadto, aby każde zboże przed siewem było moczone w siarczanie miedzi, lub przez ogień przepuszczone. Taka czynność nie powinna się ograniczać na jednym lub dwu latach, ale należy postępować tak dopóty, póki śnieć w gruncie zupełnie nie zginie. Ale do takiego zbiorowego niszczenia śnieci nie przystąpiliby włościanie, bo nie wierzą, aby zarazek kiełkował, wgryzał się w kiełek pszenicy i tam się rozmnażał; powstanie zarazy przypisują deszczowi, który ją podczas kwitnienia zaraża. Tymczasem, że tak jest, nie ulega najmniejszéj wątpliwości, choć zdarzają się wypadki, które z trudnością dają się wytłómaczyć. Śledząc ten zarazek, nieraz znajduję w kępie z jednego ziarna wyrosłéj pszenicy dwa lub trzy kłosy zarażone, resztę kłosów zupełnie zdrowych, to znowu wzdłuż całego kłosa, połowę ziarn zarażonych, w drugiéj połowie zupełnie zdrowych. Pierwszy wypadek mogę sobie wytłómaczyć, że pierwsze trzy pędy, zetknąwszy się z zarazkami, wgryzły się w nie, późniéj wypuszczone pędy, będąc wolne od sąsiedztwa zarazków, albo też zarazki, mając za mało wilgoci, nie skiełkowały w roli. Lecz drugi wypadek trudniéj sobie wytłómaczyć, gdyż zarazek, który wgryzł się w wyrosły kiełek pszenicy, powinien cały kłos zarazić. Jednak być może, że zarazek wewnątrz, zajmuje tylko pół ścianki słomy i w téj połowie, żyjąc jéj sokami, rozmnaża się, druga zaś połowa, będąc przez niego nie zajętą, tworzy ziarna zdrowe. Lecz jest to tylko moje przypuszczenie, nie żadna pewność. Jesteśmy więc w tém położeniu, że pszenica najzdrowsza, z miejsc zupełnie nią niedotkniętych sprowadzona, zaraz w pierwszym roku dostaje zarazy, jeżeli zarazki mają przyjazną porę do skiełkowania w roli. Zdarza się bowiem, że w niektórych latach tak jest nieznaczną, że tylko wprawne oko rozpozna zarażone brudno-zielone kłosy od zdrowych; pszenica wtenczas nie ma końców brudnych, kupcy uważają ją za czystą, bo młynek niewielką ilość lekkich ziarnek śnieci odpędza wiatrem; ale zdarzają się części takie lata, że ręka włożona w kupę pszenicy, wygląda jak u Murzyna, ludzie zaś przy młocce są czarni, jak kominiarze. Aby więc uchronić się od podobnéj klęski, nie ma innéj rady, tylko wszystkie ziarna do siewu moczyć co rok w siarczanie miedzi, w małych zaś gospodarstwach przepuszczać przez płomień, który spali mało co widzialne na ziarnie pyłki. Ten ostatni środek dla małych gospodarstw jest skuteczniejszy i nie wzbudza takiéj obawy, bo ziarna nie rozmoczone w wodzie, nawet suszę przetrzymają i późniéj po deszczu powschodzą, gdy tymczasem siarczan miedzi opóźnia kiełkowanie, a gdy susza nastąpi, może połowa ziarn nie powschodzić, tylko zmurszeć w ziemi. Włościanie tutejsi używają także zagotowanego starego kwasu kapuścianego z wapnem niegaszoném, zlewając i mieszając pszenicą tą mieszaniną gorącą, która dobę lub więcéj leży na kupie. Mówiono mi, że środek ten działa radykalnie, że śnieć ginie od niego niezawodnie. Środek także, przez agronoma hanowerskiego Jensen'a wynaleziony, jest od dawna tutaj znany, z tą tylko różnicą, że poprzednio nie moczą ziarn w zimnéj wodzie godzin 12, ale zaraz parzą gorącą wodą. Używają środka tego wtenczas dopiero, jeżeli owies tak się zaśnieci, że wygląda czarny, jak sadze. Mamy więc środków podostatkiem, które niszczą śnieć skutecznie, jak siarczan miedzi, ogień, gorący kwas kapuściany, woda gorąca; jednak wszystkie te sposoby nie działają tak zupełnie, aby po użyciu ich, śnieć w zbożu znikła na zawsze, bo choć ziarna wrzucamy w ziemię z zamarłemi zarazkami, żyjące w ziemi, zetknąwszy się z kiełkami pszenicy, zarażają ją.

Obecnie, dzierżawiąc mały folwark Ordynacki, dostałem po moich poprzednikach śnieć w spadku, która była tutaj od niepamiętnych czasów. Zabrałem się więc do niszczenia jéj i, w przeciągu lat siedmiu, pięć razy moczyłem pszenicę w kadzi przez 12 godzin i dłużéj, z zachowaniem wszelkiéj ostrożności, używając jednego funta siarczanu miedzi na trzy korce pszenicy; śnieć jednak zawsze znajdowała się w niéj, i choć kupcy uważali ją za czystą, ja jéj za taką nie poczytywałem. Środków więc przeciw śnieci mamy wiele, będziemy ich mieli więcéj, lecz czy za ich pomocą dojdziemy do zupełnego zniszczenia ich w gruncie? myślę, że nigdy. Złe leży gdzie indziéj, i oprócz znanych środków, należy ją jeszcze innemi gubić.

Gospodarując przeszło lat 45, nigdzie nie zdarzyło mi się widzieć śnieci w gospodarstwach, wysoko w kulturze będących, uwzględniających ugór, a w nich dobrą uprawę, ale znajdowałem ją wszędzie, gdzie na wzór zagranicznych gospodarstw, zarzucono ugór, zasiewając roślinami ziarno wydającemi, jak groch i wyka, a jak się to dzisiaj jeszcze dzieje w okolicy naszéj, po owsie i jęczmieniu, i jak to bywa u włościan naszych, mających mało gruntu, a chcących mieć duże zbiory. Ta chęć pomnożenia swoich zbiorów może mieć swoją przyczynę u gospodarzy światlejszych, żeśmy nasze rośliny podzielili na użyźniające, ochraniające, wyniszczające i t. p., a nie mieli względu na warunki krótkiego i zimnego klimatu naszego, który po zebraniu zboża nie pozwala na racyonalną uprawę, tylko musimy orać na raz, aby się z siewem nie spóźnić. Zasiewamy więc na nawozie groch, a po nim pszenicę, bo nie tylko miał z roli mało wyczerpać pierwiastków, ale także miał azot z powietrza przyswoić. Tymczasem ten groch rośnie przez całe lato w czasie najgorętszym, najwięcéj rozkładającym pierwiastki organiczne i mineralne, wyczerpuje dla siebie wszelką wilgoć, tak potrzebną do rozkładu położonego tam nawozu i innych pierwiastków, okrada nawóz z rozpuszczalnych części, ocienia grunt, wytwarza stęchlizny i pleśnie, nie dopuszczając przystępu powietrza i słońca do wnętrza ziemi, dla rozkładu nawozu i innych pierwiastków, jak również dla zniszczenia stęchlizn i miazmatów. Po zoraniu znajdujemy z braku wilgoci, wykradzionéj przez groch, nawóz suchy, spleśniały i nierozłożony, ziemię twardą, z trudem się orzącą, nie mającą ani śladu kwasu węglowego, przepełnioną stęchlizną, czuć się dającą orzącym. Jeżeli groch nie udał się, wtenczas rola zaperza się, zachwaszcza się w taki sposób, że nic innego nie pozostaje, tylko zostawić ją ugorem i racyonalną uprawę przeprowadzić. Jakże więc pszenica, to najdelikatniejsze dziecię naszéj ziemi, zamiast chować się w mieszkaniu czystém, leżeć w puchu i ssać zdrową pierś matki, ma rość, rozwijać się w brudnéj izbie, zarażonéj miazmatami i niezdrowemi pokarmami? To też śnieć lotna, która się rozsiewa po polach, jeżeli się dostanie w takie miejsce brudne i smrodliwe, jest w swoim żywiole, a zetknąwszy się z kiełkiem pszenicy, natychmiast się wgryza. Lecz ta sama śnieć lotna, która znajduje się wszędzie na kłosach jęczmienia i pszenicy, nawet w tych miejscach, gdzie śnieci w ziarnie nie znają, upadłszy na grunta ugorowe, racyonalnie uprawne, już staje się nieszkodliwą, bo znalazłszy w gruncie czystość, zdrowe powietrze, warunki przeciwne dla swojéj egzystencyi, utraca moc szkodzenia. Śnieć więc w gruncie, jeżeli się znajduje, tak, jak to bywa u nas, utrzymuje się z braku warunków hygienicznych, gdyśmy zdrowotności w roli wytworzyć nie umieli. Gdybyśmy jednak mieli klimat cieplejszy i mogli po grochu zmusić ten nawóz suchy, spleśniały, przez racyonalną uprawę do rozłożenia na rozpuszczalne i zdrowe pokarmy—gdybyśmy wszystkie chwasty, perze, stęchlizny zniszczyli przez dobrą uprawę, wytworzyli porowatość tak potrzebną do wciskania się w nią powietrza, ciepła i wilgoci, i gdyby jeszcze było tyle ciepła w powietrzu i roli, żeby roślina rozwijać się i swobodnie rosnąć mogła—moglibyśmy na pewno liczyć, że zarazki w takiéj roli zniknąć muszą, jak znikają z miejsc brudnych i nieczystych przez dezinfekcyę i wentylacyę. Ale do tego brak czasu, bo zima za pasem. Zachwalone więc przez zagranicznych rolników bezugorowe gospodarstwo jest przeciwne naszym warunkom klimatycznym, bo zamiast bogacić nas, sprowadza zdzierzenie roli, za czém idzie nieurodzaj i różne choroby, jak śnieć. Gdyby nie skrupuł, że wielu rolnikom miłość własną zadrasnę, że wiele niechęci wywołam, mógłbym imiennie takie majątki wykazać, w których tylko przez przesiewiska i nieracyonalną uprawę doszli do nieurodzaju i do takiego zanieczyszczenia pszenicy śniecią.

(Dalszy ciąg nastąpi).

ROZMAITOŚCI.

Dezynfekcya mleczarni. Wiadomą jest rzeczą, iż pojawiające się w mleczarniach, i w ogóle miejscowościach służących do wyrobu i przechowywania nabiału, grzybki pleśni wywołują mnóztwo wad w mleku, oraz prawidłowym przebiegu fermentacyi. W największéj liczbie wypadków mleczarz nie zna przyczyn pojawiania się tych grzybków i ztąd usunąć ich nie jest w możności. Zarodki pleśni, stanowiące przyczynę tych niedogodności, niedostrzegalne dla oka, rozszerzają się po ścianach, podłogach, naczyniach drewnianych, a nawet po ubiorze osób zatrudnionych w mleczarni. Właściwym środkiem zaradczym są tutaj substancye dezynfekcyjne, powodujące niszczenie szkodliwych zarodków. Najskuteczniejszym z tych środków jest kwas siarczany, dający się bez trudności wytworzyć spaleniem siarki w odnośnych miejscowościach. Zarodki jednak pleśni wtenczas tylko ulegną zniszczeniu, jeśli kwas siarczany zetknie się z niemi bezpośrednio, t. j. jeśli kwas ten przeniknie wszystkie części, szpary i t. p., stanowiące siedlisko pleśni. Stwierdzono jednak przed niedawnym czasem, że przeniknięcie takie nastąpić nie może w miejscowościach suchych, że więc powietrze zawierać powinno pewien stopień wilgoci. Zniszczenie też grzybków pleśni przy dezynfekcyi jest zależne od pewnego stopnia wilgoci w odnośnych miejscowościach; wszystkie bowiem grzybki pleśni wymagają do swego rozwoju wilgotnego powietrza; w miejscowościach suchych są one bezczynne, ale też bardzo trudno dadzą się usunąć. Jeśli więc zamierzamy wyniszczyć zarodki pleśni za pomocą kwasu siarczanego, to w mleczarniach, w których odbywać się ma dezynfekcya, za pomocą pary wodnéj wytworzyć należy wilgotne powietrze. Po wytworzeniu téj wilgoci, pali się tak długo siarkę przy zamkniętych oknach i drzwiach, aż miejscowość będzie napełniona mgłą siarczaną. Gazy te powinny działać przez czas jakiś, następnie otwiera się drzwi i okna i przewietrza należycie miejscowość. Oprócz tego poleca się dwa razy do roku, z wiosną i jesienią, podłogę i ściany mleczarni wybielić wodą wapienną, która również przyczynia się do skutecznego usunięcia zarodków pleśni. Dobrym także środkiem dezynfekującym jest rozczyn kreoliny w stosunku jednéj łyżki stołowéj kreoliny na kwartę wody. Co czas jakiś zmywa się tym rozczynem podłogę mleczarni.

Nowa taryfa celna.

A) Wykaz towarów importowanych.

(Dalszy ciąg—patrz № 26).

	Cło w złocie. Rs.	kop.
88. Gumma-elastyka czyli kauczuk i gutaperka w stanie obrobionym i w wyrobach:		
1) gumma surowa miękka: w arkuszach, płytach, nitkach i w stanie rozpuszczonym (klej gummowy); gumma rogowa: w arkuszach, płytach i prętach nieobrobionych; wyroby z gummy elastycznéj, albo kauczukowe i gutaperkowe bez domieszki innych materyałów, od funta . . .	—	10
2) wyroby z gummy miękkiéj i rogowéj (oprócz oddzielnie wymienionych) w połączeniu z innemi materyałami; cerata gummowa, od funta	—	17
3) obuwie z kauczuku i gutaperki w połączeniu z tkaninami, skórą, sprzążkami i t. p. i bez nich, od funta	—	28
4) klejone gummą tkaniny do wstęg gręplarskich:		
a) z wojłokiem, od funta	—	10
b) bez wojłoku, od funta	—	20
Uwaga 1. Tkaniny elastyczne, wstęgi i taśmy, zawierające nitki gummowe, oraz tkaniny nieelastyczne, t. j. nasycone, albo sklejone gummą, oprócz wymienionych w p. 4-m, opłacają cło odpowiednio do materyału tkaniny.		
Uwaga 2. Ubrania zeszyte albo klejone z tkanin, pokrytych gummą z jednéj lub z dwóch stron, albo z tkanin sklejonych z dwóch warstw, a także gotowe szelki, podwiązki i t. p. wyroby ze wstążek elastycznych, opłacają cło według pozycyi 209-éj.		
89. Sole stassfurckie (Abraumsalze) w stanie naturalnym	bez cła	
90. Sole naturalne wszelkie, oddzielnie nie wymienione, nieoczyszczone; woda nasycona solą (Kreuznach i inne), oraz woda po śledziach; błota (szlamy) mineralne; przywożone w beczkach, pudłach, blaszanych itp. większych opakowaniach, od puda	—	10
91. Siarka:		
1) w stanie surowym, nieoczyszczona w kawałkach:		
a) przywożona do portów morza Bałtyckiego, gub. Archangielskiéj i przez zachodnią granicę lądową, od puda	—	2
b) przywożone do portów morza Czarnego i Azowskiego	—	5
2) oczyszczona; kwiat siarczany, od puda . . .	—	20
92. Antymon:		
1) w stanie surowym, od puda	—	20
2) w stanie metalicznym, od puda	—	30
93. Boraks; preparaty borne (borany):		
1) boraks szary nieoczyszczony, boran sody, (tinkal), boronatrokalcyt, kwas borny nieoczyszczony, od puda	—	8
2) boraks oczyszczony, od puda	1	20
94. Magnezyt:		
1) naturalny (rodzimy) w kawałkach, od puda .	—	4
2) ten sam mielony, od puda	—	10
95. Kamień winny (*cremortartari*), kwas winny nieoczyszczony, od puda	—	60
96. Szpat ciężki (witeryt):		
1) szpat ciężki i witeryt naturalne w kawałkach, od puda	—	4
2) te same mielone, od puda	—	60
3) siarczan barytu (blanc fixe) i węglan barytu, sztucznie wyprodukowane, od puda	1	—
97. Stroncyanit (węglan stroncyany) i celestyn (siarczan stroncyany), naturalne w kawałkach i w proszku, od puda	—	4
98. Preparata ammoniakalne:		
1) salmiak (chlorek ammonu), azotan i węglan ammoniaku, płyn ammoniakalny (spirytus ammoniakalny), od puda	1	35
2) siarczan ammoniaku, od puda	—	55
99. Arszenik w stanie metalicznym, biały (kwas arsenowy), czerwony i biały, od puda	—	55
100. Cyanek potasu i chromiany:		
1) cyanek żółty; sole kwasu chromowego, rozpuszczające się w wodzie (chromian-potażu, chromian sody), od puda	2	65
2) cyanek czerwony, od puda	4	—
101. Ałun i siarczan glinu:		
1) ałuny krystaliczne, od puda	—	30
2) ałuny palone i wszelkie w proszku; siarczan glinu, od puda	—	35
102. Tlenki (wodne i bezwodne); baru (baryta gryząca), stronty (stroncyana gryząca) i glinu (wodan glinki), od puda	1	20
103. Saletra:		
1) chilijska (azotan sodu), od puda	—	6
2) zwyczajna (azotan potasu), od puda	—	65
104. Chlorek magnezyi, siarczan magnezyi (sól gorzka), chlorek potasu, siarczan potasu, chlorek wapna w stanie nieoczyszczonym, od puda	—	15
105. Sód i potas:		
1) soda (węglan sodu) i potaż (węglan potasu), od puda	—	55
2) dwuwęglan sodu i dwuwęglan potasu, od puda	—	90
3) soda gryząca (soda kaustyczna), potaż gryzący:		
a) nieoczyszczona, od puda	—	90
b) oczyszczona, od puda	4	—
4) siarczan sodu obojętny (sól glauberska), od p.	—	20
5) siarczan sodu kwaśny, siarkan sodu (obojętny i kwaśny), podsiarkan sodu; siarek sodu; krzemian sodu i potasu (szkło wodne), od puda	—	55
106. Proszek octowy (octan drzewny wapnia nieoczyszczony), od puda	—	75
107. Chlorek wapna, ług bielarski, od puda	—	70
108. Kwasy siarek i węgla:		
1) kwas siarczany:		
a) kwas siarczany surowy i witryolej, od p.	—	22
b) dymiący, bezwodny, od puda	1	—
2) siarek węgla, od puda	1	—
3) kwas azotny i solarny, od puda	—	44
4) kwas octowy, od puda	4	—
5) kwas winny, od puda	5	—
6) kwas benzoesowy, garbnikowy (tanina), cytrynowy, orzeszkowy (gallusowy), pyrogallusowy, salicylowy, fosforowy, chromny, od puda . .	—	6
109. Koperwasy:		
1) żelazny czyli zielony, od puda	—	22
2) miedziany, oprócz bezwodnego, zalcburski (mieszanina siarczanów żelaza i miedzi), cynkowy		

	Cło w złocie. Rs. kop.
czyli biały; chlorek cynku, od puda	1 —
110. Lapis i inne sole srebra: sole złota (w téj liczbie Kassiusza czyli purpura złota), platyny i metali platynowych, od puda	8 —
111. Antrachinon i emetyk, od puda	4 —
112. Produkta chemiczne i farmaceutyczne, oddzielnie niewymienione, od puda brutto	2 40
Uwaga. Według pozycyi 112-éj clone są płynny kwas węglany i inne gazy skroplone w naczyniach metalowych, przyczém 80% wagi opłaca cło odpowiednio do materyału naczynia.	
113. Lekarstwa złożone w stanie gotowym, dozwolone na zasadzie zatwierdzonych wykazów, od p. brutto	20 —
Uwaga. Wykazy wzmiankowane sporządza rada lekarska ministeryum spraw wewnętrznych w porozumieniu z p. ministrem skarbu.	
114. Fosfor (zwyczajny i czerwony), od puda brutto .	11 —
115. Eter (siarczany), kollodyum; etery używane do wyrobu cukierków (essencye owocowe); używane w medycynie, chociażby z domieszką spirytusu; jodoform, chloral, chloroform, od puda	10 —
116. Opium i lactucarium, od puda	15 —
117. Oleje roślinne i gliceryna nieoczyszczona:	
1) tłuste (oliwkowy, drzewny, laurowy, bawełniany itp.), oprócz oddzielnie wymienionych; pokost czyli olej gotowany, od puda	2 20
2) olej kleszczewinowy (rycinowy), alizarynowy, od puda	2 40
3) kokosowy i palmowy, od puda	1 —
4) olejki lotne i aromatyczne bez domieszki spirytusu, od puda	16 —
5) gliceryna nieoczyszczona, od puda	1 —
118. Wody aromatyczne bez domieszki alkoholu, jako to: laurowa, miętowa, kwiatów pomarańczowych, różana i t. p., od puda	5 30
119. Kosmetyki:	
1) wody pachnące spirytusowane (wódka kolońska i inne, ocet tualetowy, puder, róż, farby do włosów, trociczki, wszelkie oddzielnie niewymienione towary kosmetyczne razem z wagą flaszek, słoików, naczyń, pudełek i t. p. opakowania, od puda	16 —
2) perfumy, oprócz wód pachnących, wymienionych w p. 1-m, oraz pomada, od puda brutto	35 —
120. Mydło:	
1) tualetowe, perfumeryjne, w stanie płynnym i stałym, oraz w proszku, od puda brutto . . .	7 20
2) wszelkie, oprócz wymienionego powyżéj, od p.	1 80
121. Lakiery spirytusowe i terpentynowe; roztwory żywicy w oleju (lakiery olejne), od puda	10 —
122. Lak, żywica lakowa, od puda	2 65
123. Zapałki chemiczne wszelkiego rodzaju, od puda	2 20
124. Substancye garbnikowe:	
1) kora dębowa i wszelkie naturalne substancye garbnikowe, niesproszkowane, od puda brutto	— 5
2) te same mielone na proszek, oprócz sumaku, clonego w każdym razie według p. 1-go, od p.	— 15
3) ekstrakta garbnikowe: kasztanowy, kwebrahowy, dębowy, sosnowy, jodłowy i t. p. wszelkie, od puda	— 30
125. Naturalne materye farbierskie:	
1) roślinne, oprócz oddzielnie wymienionych:	
a) nie mielone; kwer cytron w każdéj formie, drzewo farbierskie w szczapach i klockach, od p.	— 6
b) mielone na proszek; drzewo farbierskie, tarte i sproszkowane, od puda	— 30
2) mineralne:	
a) samorodne gliny farbierskie, wszelkie ziemie: kaselska, syeńska, werońska; bolus umbra, ochra żółta i czerwona; mumia—w stanie surowym, bez obrobienia, od puda brutto	— 10
b) te same substancye obrobione, palone lub sproszkowane; farba czerwona, składająca się przeważnie z tlenku żelaza (*caput mortuum*), od puda brutto	— 35
c) kreda rozpuszczona i oczyszczona z miału; kreda i talk mielone, od puda brutto	— 15
126. Orselia, orlean (biksyna), katchu (ziemia japońska); szytgelb, od puda	— 30
127. Krap czyli marzanna tłuczona, od puda	— 55
128. Indygo naturalne i sztuczne w każdéj formie (oprócz ekstraktu indygowego i indygotyny, od p.	3 50
129. Koszenilla w każdéj formie (oprócz karminu koszenillowego, przepuszczanego według pozycyi 135); ziarna alkermesu, od puda	3 —
130. Błękit berliński (*Berlinerblau*) i paryzki, ultramaryna (naturalna, sztuczna i zielona); farbka niebieska wszelka, od puda	4 —
131. Biel ołowiana i cynkowa, od puda	— 60
132. Minia, od puda	— 40
133. Barwniki miedziane (związki miedzi, pomiędzy innemi grynszpan) i barwniki miedziano-arsenowe, od puda	4 —
134. Preparata farbiarskie i garbarskie:	
1) wszelkie ekstrakta farbiarskie i garbarskie, oprócz oddzielnie wymienionych; preparata marzannowe (oprócz wymienionych w poz. 135), od puda	2 50
2) ekstrakta: krokoszowy (kartaminowy, saflorowy) i orseliowy w każdéj postaci; indygowy (indygo-karmin) w cieście i płynny; hematein suchy, od puda	5 —
135. Barwniki (pigmenty), przygotowane z produktów dystylacyi smoły gazowéj; alizaryna; ekstrakt marzannowy, lakka marzannowa albo alizarynowa; karmin koszenilowy, lakka karminowa, indygotyna (ekstrak indygowy w suchym stanie); od puda	17 —
136. Farby miniaturowe wszelkie w tabliczkach, proszkach, muszlach i w pęcherzach; tusz chiński, od p.	5 —
Uwaga. Farby miniaturowe, przywożone w pudełkach, specyalnie do tego przyrządzonych i dostarczanych nabywcom razem z farbami, clone są według poz. 216 razem z wagą pudełek.	
137. Farby chromowe i antymonowe (w téj liczbie sulfaurat i kobaltowe (w téj liczbie szmalta); cynober; atrament w płynie i w proszku; szuwaks; lakmus (turnesol), wszelkie farby i materye barwiące, oddzielnie niewymienione, suche i w cieście, przyrządzone, na wodzie i na oleju, od puda	3 —
138. Rudy metaliczne i mineralne wszelkie, oprócz grafitu, od puda	— 7
Uwaga 1. Siarek żelaza (iskrzyk żelazny) opłaca cło po 1 kop. w złocie od puda. Piryt miedziany, zawierający więcéj niż 2% miedzi, opłaca oprócz 1 kop. w złocie od puda po $2\frac{1}{2}$ k. w złocie za każdy procent miedzi po nad 2% w pudzie.	
Uwaga 2. Rudy miedziane, oraz zendra miedziana i szlaki miedziane opłacają cło po $2\frac{1}{2}$ kop. w złocie za każdy procent miedzi, zawarty w pudzie.	
139. Surowiec żelazny w gęsiach, okruchach i wiórach:	
1) wszelki oprócz oddzielnie wymienionego:	
a) przywożony morzem, od puda	— 30
b) przez zachodnią granicę lądową, od puda	— 35
2) manganowy (ferro-mangan), krzemowy i chromowy, od puda	— 50
Uwaga. Ustanowione w téj pozycyi cła nie ulegają zmniejszeniu do 13-go stycznia 1898 r.	
140. Żelazo:	
1) sztabowe i sortowe wszelkie, oprócz wymienionego poniżéj; żelazo w kolbach, kawałkach pudlingowych (pucach), w okruchach, milbars, żelazo w proszku, od puda	— 60
2) szyny żelazne, chociażby przewiercone i ze szpuntami, od puda	— 60
3) arkuszowe wszelkie, włącznie do 25 n. kalibru birminghamskiego; w płytach szerokości większéj niż 18 cali; żelazo sortowe wszelkie o szerokości lub wysokości więcéj niż 18 cali i grubości lub średnicy 7 cali i więcéj; żelazo fasonowe (żelazo T, TT, B, Z i innych skomplikowanych przecięć, oprócz narożnikowego, przepuszczanego według p. 1 niniejszéj pozycyi; żelazo cienkich gatunków o szerokości lub średnicy więcéj niż $^1/_4$ cala do $\frac{1}{2}$ cala włącznie, od puda	— 85
4) arkuszowe wyższych niż 25-y numerów kalibru birminghamskiego, od puda	1 —
Uwaga. Żelazo o szerokości lub średnicy $^1/_4$ cala i mniéj opłaca cło według poz. 155 p. 1.	

(*Dalszy ciąg nastąpi*).

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.—Дозволено Цензурою.—Варшава 29 Іюля (10 Августа) 1891 г.